

Los derivados de la leche



¿Cómo ganar más con la leche?

Una manera de sacarle reales a la leche que uno produce, es elaborar algunos derivados, como el queso, quesillo o cuajada, que son muy buscados en el mercado.

Para hacer estos derivados, tenemos que tomar en cuenta lo aseado, cremoso y gustoso de la leche.

Para que la leche rinda en quesos duros, De un galón de leche, se saca una libra de queso fresco pero, para 1 libra de queso duro se necesita galón y medio.

También, para tener esa calidad, se necesita que la leche tenga la siguiente composición:

- Nueves partes de agua
- Tres partes de proteínas
- De 4 a 5 partes de grasa.

La grasa le da más calidad a la leche y le da el color amarillo a la crema y a la mantequilla lavada o de costal.



- Tres partes de lactosa:
La lactosa es el azúcar de la leche que le da su sabor dulce.
- Cinco partes de vitaminas y minerales
La leche es fuente de vitaminas A y D y tiene un alto contenido de calcio.

¿Qué necesitamos para elaborar los derivados de la leche?

- Una olla grande para hacer un baño María.

Debe poder caber adentro un recipiente con la leche.

Puede ser de cualquier material, ya que no entra en contacto con la leche.

Un recipiente para que no se enchince y cuaje la leche.

Debe ser de acero inoxidable, plástico o vidrio.

No se recomienda la porcelana, el barro o el aluminio.

Debe tener una capacidad de 12 a 15 galones, dependiendo de la producción de leche.

- Un colador grande de plástico.
- Un cucharón para sacar la cuajada y meterla en los moldes.

- Unas cucharas soperas y de postre.
- Un cuchillo largo de acero inoxidable.
- Una manta de dacrón o algodón que no permita que pasen los pelos o polvillo finos y 1 metro de manta finita que no deje pasar las suciedades mas finitas de la leche.
- Unos moldes para queso fresco con hoyos que pueden ser hechos de tubo de PVC, para elaborar quesos de hasta 10 libras.
- Un termómetro de acero inoxidable o de los que usan para medir la calentura a los niños.
- Un tarro de cuajo liquido de 100 mililitros, de origen animal (ternero).
- Sal, de la que se usa en la cocina.
- Un balde donde alcancen 10 litros.
- Una jeringa de 10 centímetros cúbicos.

El queso blanco prensado tipo “Morolique”



1. Llega la leche recién ordeñada.



2. Se cuele la leche con manta o filtro.



3. Se deja en reposo unas horas y sacar la crema o nata que flota.



4. Se diluye el cuajo con un poco de agua o leche.

- ▶ La cuajada se va a formar más o menos rápido según la cantidad de cuajo y la temperatura.
- ▶ La mejor temperatura es entre 30 y 40 grados centígrados.
- ▶ En el comercio, existe cuajo líquido, en pastillas o en polvo y con diferente fuerza o poder de cuajado, según la cantidad de leche a cuajar.



5. Se echa el cuajo en la leche para que coagule.



6. Se deja en reposo 1 hora y media.



7. Se hace la prueba de "V" con un cuchillo.



8. Se corta la cuajada en cuadritos con un cuchillo.

- ▶ Si se corta la cuajada cuando no tiene buena consistencia y dureza, se pueden desbaratar los cubitos en el suero.
- ▶ Una manera de saber cuando se puede cortar la cuajada, es metiendo verticalmente, o sea un cuchillo de punta, en ella y luego, levantando la cuajada con el cuchillo.
- ▶ Si la cuajada se abre y tiene un corte nítido en forma de "V", está lista para ser cortada.



9. Se remueve sin desbaratar los cubos.



10. Se quita el suero.

- Dejar en reposo unos 15 minutos.
- Quitar de nuevo el suero.
- Dejar en reposo otros 15 minutos.
- Quitar el suero por última vez.



12. Se echa la cuajada en un molde.



11. Se agrega 1 onza de sal por cada galón de leche.



13. Se tapa, pone un peso y deja al menos 12 horas.



14. Se saca el queso del molde.



15. Se corta el queso para venderlo.

La cuajada



1. Se descrema la leche fresca que se dejó en reposo unas horas.



2. Se echa el cuajo.



3. Se remueve el cuajo con la leche.



4. Una vez cuajada, se quita el suero usando un saco y una cajilla.



5. Se aprieta para terminar de sacar el suero.



6. Se echa sal y se remueve.



7. Se muele la cuajada.



8. Se amasa.



9. Se forma la cuajada de 1/2 libra.



10. Se pone en una bandeja.



11. Se guarda en la refrigeradora.

El quesoillo



1. Se asegura que la leche esté a una temperatura de 30 grados Celsius



2. Se diluye el cuajo en la leche y se deja cuajar entre 10 y 20 minutos.



3. Se agrega el suero ácido.

- ▶ La temperatura de la leche y del suero ácido debe estar entre 30 y 32 grados centígrados.
- ▶ Para obtener el suero ácido, se deja, en un balde plástico, una cantidad de suero dulce para que se vuelva ácido, al cabo de 4 a 5 días, a una temperatura de 30 a 35 grados centígrados, o de 5 a 6 días, a una temperatura de 25 a 29 grados centígrados.



4. Se deja asentar la cuajada.



5. Se quita completamente el suero.



6. Se echa en una colador y se presiona con la mano para separar el suero.



7. Se quiebra la cuajada y se echa sal.



8. Se echa el quesillo en agua caliente y se retira cuando la pasta se estira sin romperse



9. Se le da forma al quesillo.

- La fabricación de este tipo de queso necesita mucha experiencia por parte del quesero, para que sepa cómo actuar si surge algún problema como, por ejemplo, agregar suero al quesillo cuando se está derritiendo o si la pasta se pone muy dura.



El "fresco de leche"

El suero no es sólo para engordar a los chanchos. Se puede preparar un delicioso y nutritivo refresco con el.



1. Se puede licuar con piña.



2. O con papaya.



2. Se cuela antes de servir y se echa azúcar o miel al gusto.



La mantequilla lavada

La mantequilla lavada se saca de la crema o nata que flota sobre la leche fresca que se ha dejado en reposo unas horas.



1. Se bate la crema en una licuadora o batidora eléctrica.



2. Se echa sal.



3. Se cuela y se exprime para sacar el suero.



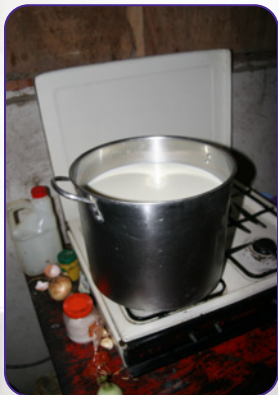
4. Se pone a endurecer en la refrigeradora.

El yogurt

El yogurt es una leche agria, espesa y cremosa con una gran cantidad de bacterias.

Desde el punto de vista nutritivo, tiene muchas ventajas sobre otros derivados parecidos como la la leche agria y el suero de manteca.

Se pueden elaborar dos tipo de yogurt:



Yogurt sin sabor

(elaborado a pequeña escala).

- Se usa leche entera, cruda, limpia y sana.
- Se calienta la leche a 85 o 90 grados centígrados, por 15 a 20 segundos, sin que hierva.
- Se agrega 10 gramos (1 cucharadita) de Maizena natural sin sabor, disuelta en un litro de leche.
- Se deja enfriar la leche hasta 45 o 40 grados centígrados.
- Se agrega el contenido de un yogurt comercial en dos litros de leche, como cultivo, para activar el proceso de fermentación.



- Se mezcla bien la leche y el yogurt.
- Se deja reposar por 2 a 3 horas, a una temperatura de 40 a 45 grados centígrados. Se puede hacer por medio de un baño María.
- Después de incubar, la acidez del yogurt debe ser de 0.70 por ciento, para que, una vez refrigerado, llegue a 0.85 a 0.90 por ciento.
- Se traslada el yogurt a la refrigeradora.
- Se mantiene en refrigeración por 12 horas mínimo.
- Se debe vender o comer el yogurt antes de las tres semanas.



Yogurt con sabor

Los sabores que no contienen frutas sólidas y están en forma de jarabes comerciales pueden ser agregados junto con el cultivo.

Pero, los sabores sólidos o pulpas de frutas deben ser colocados en el fondo del envase, antes de agregar el yogurt.

La cantidad de frutas necesaria para dar un buen sabor es cerca del 20 por ciento del yogurt.

Si el jarabe o los pedazos de frutas no están endulzados, se debe agregar azúcar a la leche, antes de calentarla, en cantidades que varían entre 7 y 15 por ciento, según la fruta y el sabor deseado.

Si se agrega jarabe al yogurt, tiene que estar igual de espeso.



Recomendación

Se deben vender o comer rápidamente todos los productos derivados de la leche por ser productos que se pueden malear fácilmente.



Su tiempo de vida es de 8 días como máximo en buenas condiciones de refrigeración.

